

Œufs cocotte au chorizo- petits pains individuels

Pour 4 personnes

- 4 petits pains congelés ou précuits.
- 4 œufs
- 8 tranches de chorizo
- 4 càs de crème fraîches
- 4 càc de parmesan
- Sel et poivre

Petit pains :

Préchauffer le four à 180 degrés. Couper le haut des petits pains et retirer la mie, les creuser. Couper le chorizo en petits morceaux. Déposer une cuillère de crème dans chaque pain et répartir les morceaux de chorizo à l'intérieur. Saupoudrer de parmesan.

Œufs cocotte :

Casser chaque œuf dans une tasse puis le faire glisser délicatement dans un pain. Ajouter une cuillère de parmesan sur chaque œuf. Enfourner une dizaine de minutes. Il faut que le jaune reste coulant. Saler poivrer et déguster aussitôt.

Salade de Rubans d'œufs et coppa

Pour 4 personnes

6 œufs ,12 tranches de coppa, 100g de mesclun, 8 tomates cerise, 3càs d'huile de colza, 1càs de persil ciselé, sel, poivre.

Rubans d'œufs

Dans un grand bol, battre les œufs en omelette avec 1 cuillère à soupe d'eau froide. Saler et poivrer. Faire chauffer une poêle à crêpes (ou une poêle antiadhésive) légèrement huilée puis verser une petite louche d'œufs battus. Tourner la poêle pour obtenir une omelette fine comme une crêpe. Faire cuire une minute par face. Renouveler l'opération avec le reste des œufs. Réserver les omelettes dans une assiette. Couper chaque omelette en rubans.

Œufs Brouillés

Mélanger le vinaigre avec l'huile de colza puis ajouter le persil ciselé. Saler et poivrer. Couper les tomates cerise en 4. Dans chaque assiette, déposer un peu de mesclun, 3 tranches de coppa et des rubans d'œufs. Ajouter quelques tomates cerise puis verser de la sauce.